

12年2月
第170号

まちづくり基本計画まとまる

カーミージー周辺を里浜公園に 越地原には街区公園、複合施設

8日に市民参加のワークショップ全体会議が開かれ、基本計画のまとめに向け意見交換と共通認識の確認を行いました。カーミージー後方の埋立地は、県内初の「里浜公園」実現を目指し、海域の活用と保全を目指します。沖食用地については、一部を街区公園にし、施設的には分散しているシルバー作業所や発達障害者・児の作業支援・教育研究、交流などの複合施設の実現が盛り込まれました。来年度は基本設計の作業に移り、同事業が政府の補助事業として実施されるかどうかが決まります。浦添市によると、現在までの防衛省との協議はほぼ順調に進展しているとのこと。あと一息です。

広げようアーサの活用！

料理講習で効用実感

カルシウムはなんと牛乳の約8倍、繊維やビタミン類も豊富―むかしから長寿食として重宝され、スープ―などでも販売されているが結構高い。港川の海には今の時期、アーサを中

工夫でメニューも多彩に

今回は市食生活改善指導員の金城栄子さんの指導メニューを中心に、参加者の中からも試作挑戦がありました。日常生活の中でさらに工夫が広がることを期待します。



心として、多種多様な海藻類が一面に広がりちよつと頑張れば手軽に手に入ります。18日、25日の両日公民館で行われた料理講習会ではソバやカルカン、佃煮など約10種類の応用メニューが披露されました。試食会には講座開催を知った遊友



アーサを使ったソバ作りにも挑戦しました。試食した遊友の子ども達にも大好評でした。



やたんぼぼ園の児童生徒、港川小学校の先生や父母、若草児童センター職員なども駆けつけ、いつもの公民館講座とは異風景の賑わい写真。試食後は一様に「おいしい、アーサがこんなに栄養豊富な食材とは知らなかった」と驚きの声。港川小学校では「今後環境学習、食育の一環としての活用を検討したい」という感想も。遊友、児童センターは3月中旬にも父母参加でのアーサ採りを計画をしています。アーサの活用はまちづくり基本計画でも絶えず話題となつていきます。将来的には港川発の地域産業として浦添の新特産に発展できる可能性もありそう。冷凍保存すれば1年間とりたての状態で食べられます。ぜひ

みんなで活用を広げていきましょう。
捕獲 発見通報に協力を！
―オオヒキガエル―

環境省 市から要請

昨年からシリシカ―近くで生息が確認されているオオヒキガエルが、春から繁殖期を迎え、爆発的な拡大が心配されています。目の上あたり



に毒を有している。素手で捕まえるのは禁物。夜行性で外灯の下周辺等に虫を狙って現れるようです。自分で捕まえるときはレジ袋のようなもので手を包み、捕まえたならそのまま袋へ。触ったら必ず水洗いも。オタマジヤクシは真つ黒で体長約1センチ。庭の池や水たまりでの繁殖も要注意。連絡先は市の環境保全課(代表876-11234)

平安山健人君九州へ 大城開君は全国大会

平安山健人君(浦添工業高校1年)は「第12回高校生ものづくりコンテスト」県大会の電子回路組立部門で優勝。7月に九州大会に派遣されます。大城開君(港川小学校6年)は、3月に行われるハンドボールの全国大会に、同小からは唯一人の県代表選抜選手として出場します。2人とも公民館のサンシン・エイサー教室メンバー。応援お願いします。